



MOLINO COMIRATO SRL

Compilata da: QM

**SPECIFICA TECNICA
FARINA DI MAIS GIALLA BRAMATA**

Verificata da: COM

ST VGB ITA G-F

Rev. 9 del 30/01/2023

Pagina 1 di 2

Approvata da: PRO

Denominazione commerciale: Farina di mais gialla bramata

Codice interno di identificazione: VGB

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: mais giallo (*Zea Mays*).

Il prodotto finito è ottenuto mediante allontanamento delle impurità e delle sostanze estranee dalla materia prima di partenza e mediante la macinazione di sole cariossidi sane e mature di mais giallo.

Origine della materia prima: ITALIA (Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte).

Nel caso ci siano alti rischi di contaminazione da micotossine durante la campagna nazionale, l'azienda si riserva la facoltà di acquistare parte della granella da altri fornitori della COMUNITÀ EUROPEA (Austria, Romania, Ungheria, Slovenia).

Destinazione d'uso: il prodotto è adatto all'alimentazione umana.

Termine minimo di conservazione (TMC): 12 mesi dalla data di produzione.

Condizioni di stoccaggio e/o conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da luce solare diretta e calore.

Dichiarazione OGM: Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati, in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/1830 del 2003 e s.m. e i. Le verifiche analitiche relative alla ricerca di Ogm sono condotte sul 100% dei lotti di mais in ingresso. Le prove sono eseguite da un Laboratorio Esterno Accreditato.

Altre dichiarazioni: La materia prima lavorata non ha subito alcun trattamento di ionizzazione e non sono presenti nanoparticelle nella farina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: farina granulosa, esente da grumi e ammuffimenti. Colore giallo, caratteristico.

Sapore: caratteristico, assenza di sapori sgradevoli.

Odore: tipico, assenza di odore di stantio, rancido o di muffa.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Unità di misura	Valore
Umidità	%	14,5 max
Grassi	%	1,0
Proteine	%	7,5
Ceneri	%	0,3
Fibra grezza	%	0,4 max
Punti neri	n/dm ²	25 max

GRANULOMETRIA

Dimensioni telai	Unità di misura	Valore
> 850 Micron	%	0-5
> 710 Micron	%	15-25
> 600 Micron	%	25-40
> 500 Micron	%	25-40
> 425 Micron	%	10-15
> 250 Micron	%	0-5
< 250 Micron	%	0-1

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Parametro	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal	350
Valore energetico	KJ	1480
Grassi	%	0,8
di cui acidi grassi saturi	%	0,1
Carboidrati	%	78
di cui zuccheri	%	0,4
Fibra alimentare	%	3,0
Proteine	%	7,5
Sale	%	0,15

MICOTOSSINE

Parametro	Unità di misura	Valore	Riferimenti
Aflatossina B1	ppb	≤ 2	Reg. (UE) 2023/915
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	≤ 4	Reg. (UE) 2023/915
Deossivalenolo (DON)	ppb	≤ 750	Reg. (UE) 2023/915
Fumonisine B1 + B2	ppb	≤ 1400	Reg. (UE) 2023/915
Ocratossina A	ppb	≤ 3	Reg. (UE) 2023/915
Zearalenone	ppb	≤ 200	Reg. (UE) 2023/915

MOLINO COMIRATO s.r.l.

Via Callalta, 51 - 31100 TREVISO

Tel. 0422.361262 | C.F. / P. IVA 03301450262

info@molinocomirato.com | www.molinocomirato.com



MOLINO COMIRATO SRL

Compilata da: QM

SPECIFICA TECNICA FARINA DI MAIS GIALLA BRAMATA

Verificata da: COM

ST VGB ITA G-F

Rev. 9 del 30/01/2023

Pagina 2 di 2

Approvata da: PRO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Carica Microbica in P.C.A. a 30°C	UFC/g	$< 5 \cdot 10^5$	$5 \cdot 10^5 \leq x < 10^6$
Enterobacteriaceae	UFC/g	$< 10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$
Escherichia coli	UFC/g	< 10	$10 \leq x < 10^2$
Salmonella spp	/25g	Assente/25g	nessuna
Listeria monocytogenes	/25g	Assente/25g	nessuna
Stafilococchi coagulasi-positivi	UFC/g	$< 10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$
Bacillus cereus	UFC/g	$< 10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$
Muffe	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	-
Lieviti	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$	-

Rif.: Linee guida Reg. Piemonte per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti (cereali e prodotti della macinazione).

ALTRI CONTAMINANTI

Parametro	Unità di misura	Valore	Riferimenti
Pesticidi	ppb	Entro i limiti di legge	DM 27/08/2004 e s.m. e i.
Alcaloidi tropanici (atropina+scopolamina)	ppb	5	Reg. (UE) 2023/915
Metalli pesanti:			
Pb	ppm	$\leq 0,2$	Reg. (UE) 2023/915
Cd	ppm	$\leq 0,1$	Reg. (UE) 2023/915
Corpi estranei (filth test):			
Insetti (vivi o morti)	n/50g	assenti/50g	
Frammenti di insetti	n/50g	$\leq 10/50g$	Linea guida: limiti FDA per gli sfarinati
Peli di roditori	n/50g	assenti/50g	Linea guida: limiti FDA per gli sfarinati

ALLERGENI

Descrizione	Presenza nel prodotto	Possibili tracce per fenomeni di cross-contamination
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio ovvero mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.) noccioline <i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù <i>Anacardum occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bentholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vetta</i>), noce del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Il prodotto può essere consegnato: <ul style="list-style-type: none"> - In sacchi a valvola di carta da 25 o 30 Kg - In bobine in PP Coex + PP Cast da 1 Kg, in fardelli da 10 kg tot - In big bag in PP da 1 tn circa - Alla rinfusa, in cisterne adibite esclusivamente al trasporto di sfusi per l'alimentazione umana
I materiali destinati ad entrare in contatto con il prodotto alimentare (MOCA) sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Per ogni tipologia di imballo primario sono disponibili le dichiarazioni di alimentarietà.
Il trasporto dei prodotti confezionati viene effettuato in autotreni nei quali le confezioni vengono supportate da pallet di tipo EUR a perdere o EPAL a rendere. Per ulteriori dettagli relativi la palletizzazione si prega di fare apposita richiesta.

MOLINO COMIRATO s.r.l.

Via Callalta, 51 - 31100 TREVISO

Tel. 0422.361262 | C.F. / P. IVA 03301450262

info@molinocomirato.com | www.molinocomirato.com